

【倉吉市】

1 学校給食週間中の献立紹介

実施日	令和7年1月27日(月)
献立名	児童生徒が学校給食の献立を考案する「チャレンジ！あなたも栄養士！」 【最優秀賞】「鳥取お弁当給食」
特色	母親の作る大好きなお弁当から着想を得て、星空舞はゆかりおにぎりに。また、鳥取県産サーモン、らっきょう、倉吉産の白菜や白ネギなど、鳥取県の美味しい食材をバランス良く盛り込み、家族愛、地元愛が伝わる献立になっている。



2 学校給食週間行事の紹介

行事名	倉吉市学校給食週間
内容	「チャレンジ！あなたも栄養士！」最優秀賞・優秀賞献立による特別給食実施、市長及び教育委員による受賞作品の表彰及び会食、学校給食展示

①週間中の給食は、「チャレンジ！あなたも栄養士！」最優秀賞1点・優秀賞4点の献立で実施、併せて、受賞作品を給食で提供する日にそれぞれの表彰式と授与者との会食を実施しました。

②倉吉市学校給食展(最優秀賞・優秀賞・優良賞の献立作品及び資料の展示)1/24～2/4
1月30日(木)の給食 **倉吉交流プラザでの展示**



「味は想像以上」倉吉市児童生徒が考案の給食を舌鼓

7.1.28 日本海新聞

上灘小で最優秀献立

食育事業「あなたも栄養士」



クラスメートとともに、再現された献立を味わう
木藤さん(左) 27日、倉吉市の上灘小

全国学校給食週間(24～30日)に合わせ、倉吉市内の小中学校で児童生徒が考案した給食が提供されている。同市が毎年開催する食育事業「チャレンジ!あなたも栄養士!」の一環で、27日は最優秀賞に輝いた上灘小6年の木藤瑶心さん(12)が考えた献立が提供され、子どもたちは地元産食材を使った料理に舌鼓を打った。

木藤さんは母親の作る弁当を参考に、鳥取県産ブランド米「星空舞」のほか、境港サーモンに県産らっきょう入りのタルタルソースをかけて焼いた「サーモンのたるたるらっきょうソースやき」、市産の白菜や白ネギを使った「かぶと白菜のスープ」など6品の

献立「鳥取お弁当給食」を考案した。

この日、広田一恭市長が同校を訪れて児童らと一緒に給食を味わい「バランスが良く、とてもおいしい。定食屋でも採用してほしい」と大鼓判を押しした。木藤さんは「(見た目は)想像通り、味は想像以上」と喜び、おかわりする友だちの姿を見て「おいしいと言ってもらえうれしい」と笑顔を見せた。

入賞した献立は2月4日まで、倉吉交流プラザに展示される。

(井田慎一)

その他の受賞者は次の皆さん。

優秀賞＝薮本凜子(上北条小6)井上瑛稀(打吹小6)松本果菜(久米中2)杉島和華(倉吉西中3)

7.1.28 読売新聞

最優秀給食に木藤さん 倉吉の15小中提供

倉吉市の小中学生が給食の献立を考えるコンテスト「チャレンジ！あなたも栄養士！」で最優秀賞に選ばれた作品が27日、市立小中学校15校の給食に採用された。

コンテストは「全国学校給食週間」（24～30日）に合わせて市教育委員会が毎年行っている。今年度は135点の応募があった。

最優秀賞に選ばれたのは市立上灘小6年の木藤瑶心さん(12)が考案した「鳥取お弁当給食」。市産米「星空舞」のおにぎり、ラッキョウ入りのタルタルソースをかけたサーモン焼き、ブロッコリーが入ったゴボウサラダなど鳥取の食材をふんだんに使った。

この日、上灘小の教室で

広田一恭市長から表彰状を受け取った木藤さんは、他の児童と一緒に「鳥取お弁当給食」を味わった。

木藤さんは「遠足や音楽

会のお母さんが作ってくれる弁当をイメージした。みんなに『おいしい』と言ってもらえてうれしかった」と笑顔だった。



自分で考案した給食を食べる木藤さん（左、倉吉市立上灘小で）